



Les circuits alimentaires de proximité sont-ils une réelle opportunité d'innovations technologiques et d'innovations de produits pouvant contribuer au développement durable ?

Mission 6 mois réalisée par Mathilde BOUCHER - Oct.2016 à Mars 2017  
Co-encadrée par l'INRA (Y. Chiffolleau et V. Planchot)

### **Présentation IDEAS-Chaire i3F , Mardi 31 janvier – 15h30-17h**

- Rappel du contexte et hypothèses de l'étude
- Evaluation des tendances et recensement des initiatives
- Caractérisation des initiatives
- Etudes de cas
- Programme d'activités février-mars



## Contexte



### RMT Alimentation Locale

Chaînes alimentaires courtes de proximité pour une  
alimentation durable  
Agréé par la DGER le 23 janvier 2015

- Piloté par la FNCIVAM (Blaise BERGER), Co-animé par l'INRA (Yuna CHIFFOLEAU)
- Fédère l'ensemble des acteurs impliqués dans les systèmes alimentaires territorialisés, de la graine à la consommation du produit fini (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, politiques, etc.)
- Action 1 -Capitaliser les connaissances disponibles et approfondir les thèmes prioritaires dans la perspective d'une alimentation durable
  - **Groupe « Organisations collectives »** : structures, technologies, équipements, logistique et modalités de gouvernance dans les chaînes alimentaires courtes de proximité

## Contexte & hypothèses de l'étude

Hypothèse 1 : les producteurs, les transformateurs tout comme les consommateurs ont de nouvelles attentes vis-à-vis de produits transformés, hors SIQO, en circuit de proximité.

Hypothèse 2 : Les activités de transformation en circuits de proximité se différencient de celles proposées en circuit long, en répondant notamment à des enjeux de développement durable.

► Idée RMT : étudier les systèmes de transformation alimentaire en circuits de proximité pour mieux connaître les défis auxquels font face les acteurs. Ponts entre les approches socio-économiques (dpt SAD) et technologiques (dpt CEPIA)

- Quelles initiatives innovantes?
- Vers des modes de transformation durables ?

→ Soutien IDEAS et chaire i3F pour initier cette étude

## Contexte & hypothèses de l'étude

Hypothèse 3 : les porteurs de ce type d'initiatives de transformation (producteurs, artisans, PME, start-up) ont l'opportunité d'innover mais sont confrontés, avec peu de moyens, à des défis techniques et technologiques

↳ Innovation frugale

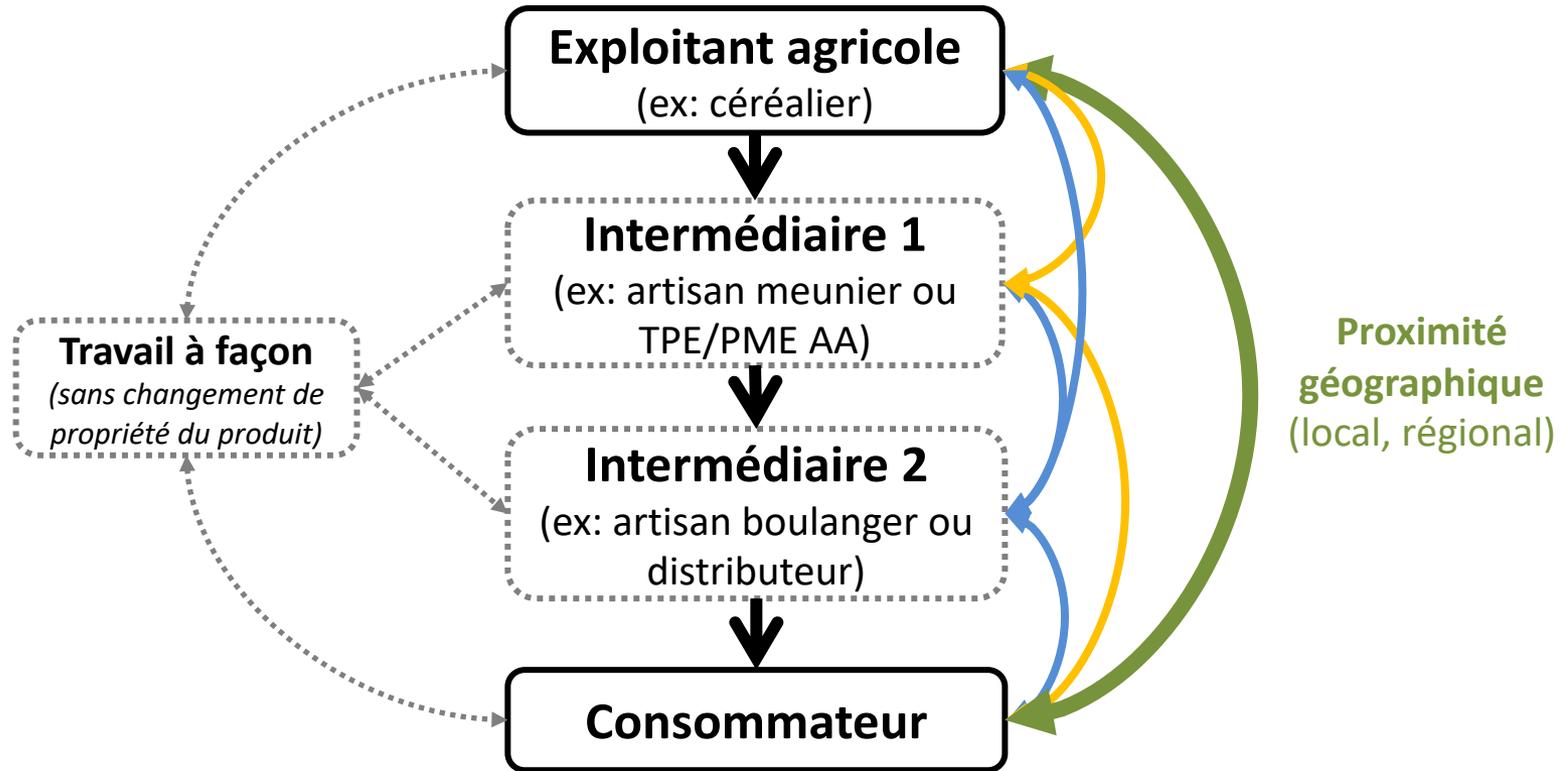
/s-hypothèse 1 : La maîtrise de la qualité sanitaire représente un enjeu spécifique en circuit de proximité. → Lien avec le GT « Règlementation » du RMT

/s-hypothèse 2 : La transformation de petits volumes d'une matière première non standardisée (hétérogène et variable), saisonnière nécessite une adaptation des équipements de transformation existants

/s-hypothèse 3 : Les circuits de proximité sont des modes de distribution favorables au développement de régimes alimentaires plus durables (MP Did'It).

# Contexte – base de travail

## Chaînes alimentaires de proximité :



➔ Trajet du produit, avec changement de propriété

↔ Relationnel inter-acteurs

↔ selon si 0 + 1 ou + 2 intermédiaires

Proximité géographique  
(local, régional)

## Contexte – base de travail

### Transformation alimentaire en circuits de proximité & INNOVATIONS

- **Organisationnelle**

ex : regroupement de producteurs, ateliers ouverts

- **Equipement**

ex: adaptation à une matière première non standardisée,  
adaptation au traitement de petits volumes

- **Formulation** (ou innovation « recette »)

ex: utilisation de matières premières habituellement écartées,  
sans additifs, recettes traditionnelles revisitées, ...

- **Procédé**

ex: modification des étapes de transformation et de  
leurs paramètres (ex: temps, t°)

- **Produit** = formulation + procédé

# Evaluation des tendances & recensement des initiatives

## Activités de transformation alimentaire en circuits de proximité

- Quelles tendances au sein du continuum circuits courts/circuits longs ?
- Quelles initiatives innovantes ?

➔ Valorisation de l'expertise des membres du RMT (PEI 2016)

➔ Réalisation d'entretiens téléphoniques auprès de structures représentatives ou reliées à ces activités de transformation :

- Associations d'entreprises / de producteurs (4)
- Chambres d'agriculture (3)
- Structures régionales agroalimentaires d'appui (2)
- Associations nationales de soutien aux initiatives (2)
- Pôle de compétitivité (1)
- CFPPA (1)
- Coopérative (1)
- Association de coordination technique (1)

# Evaluation des tendances

## Principales tendances partagées / observées

- Besoins de transformation en cas de surplus de production exprimés par les producteurs mais collaboration entre petits producteurs/transformateurs locaux et IAA difficile : différences d'échelle, planification plutôt rigide de l'industrie vs saisonnalité, spécificités produits frais locaux
- Regain d'intérêt chez les producteurs locaux pour la transfo en circuits de proximité: réappropriation de la va, maîtrise de la filière, insertion sociale, diversification des activités
- Les EA doivent faire face à une demande grandissante en produits pré-transformés, prêts à l'emploi → nécessité de repenser l'articulation des 3 activités : production, transformation, vente. Rationalisation du temps via mécanisation et/ou spécialisation de la production.

# Evaluation des tendances

## Principales tendances partagées / observées

- Implantation d'initiatives de transformation en zone urbaine  
Ex: dynamique des MIN (légumerie, Il était un fruit), Locavorium et son Lab'Innov
- Le développement de la transformation en circuits de proximité s'appuie avant tout sur des innovations organisationnelles (mutualisation des moyens) et équipements (dimensionnement plus adapté)
- Difficulté de mobiliser les producteurs et artisans locaux sur les formations existantes

# Evaluation des tendances

## Questions soulevées et pistes de réflexion

- Besoins ponctuels et saisonniers : quelles démarches de mutualisation possibles? *Ex: PME ouvrant leurs ateliers aux transformateurs locaux*
- Comment s'organiser pour transformer en circuits de proximité sans diminuer la diversité de production ?
- Quels sont les besoins actuels en terme d'équipements? Adaptation formulation/procédé? Downsizing ?
- Quel partenariat possible avec les équipementiers existants ? Quels autres interlocuteurs impliqués (ex: atelier paysan) ou potentiellement disponibles ?
- Quels procédés de transformation adaptés pour répondre à une demande grandissante en produits pré-transformés, naturels, sains, inscrits dans un régime alimentaire plus durable ? (ex: fermentation végétale)
- Formation des producteurs et transformateurs locaux : quels sont les besoins actuels ? Quels sont les services proposés? Offre vs demande : quelles adaptations nécessaires?
- Transformation alimentaire en zone urbaine et péri-urbaine : quels enjeux, quels besoins ?

# Evaluation des tendances & recensement des initiatives

## Activités de transformation alimentaire en circuits de proximité

- Quelles tendances au sein du continuum circuits courts/circuits longs ?
- Quelles initiatives innovantes ?

➔ Valorisation de l'expertise des membres du RMT (PEI 2016)

➔ Réalisation d'entretiens téléphoniques auprès de structures représentatives ou reliées à ces activités de transformation :

➔ Création d'une **BD d'initiatives de transformation innovantes** (fichier .xls)

- Nom de l'entreprise/de la structure
- Filière
- Activité(s) de transformation exercée(s)
- Éléments innovants
- Arguments en faveur du dev. Durable
- Région(Département)
- Contact(s) : Nom, Prénom, rôle dans la structure, tel, mail, adresse postale
- site internet

# Caractérisation des initiatives

➔ Création d'un onglet distinct permettant la **caractérisation des initiatives selon plusieurs critères**

## Critères « structurels »

- Filière
- Envergure de la Filière
- Type de porteur de l'initiative
- Type d'innovation
- Type de transfo (artisanale, industrielle)
- Type d'opération de transfo appliquée
- Type d'atelier
- Envergure de l'initiative

## Critères « stratégiques »

- Types de relation consos
- Motivations principales
- Type de valorisation filière
- Praticité du produit
- Vente internet ou non

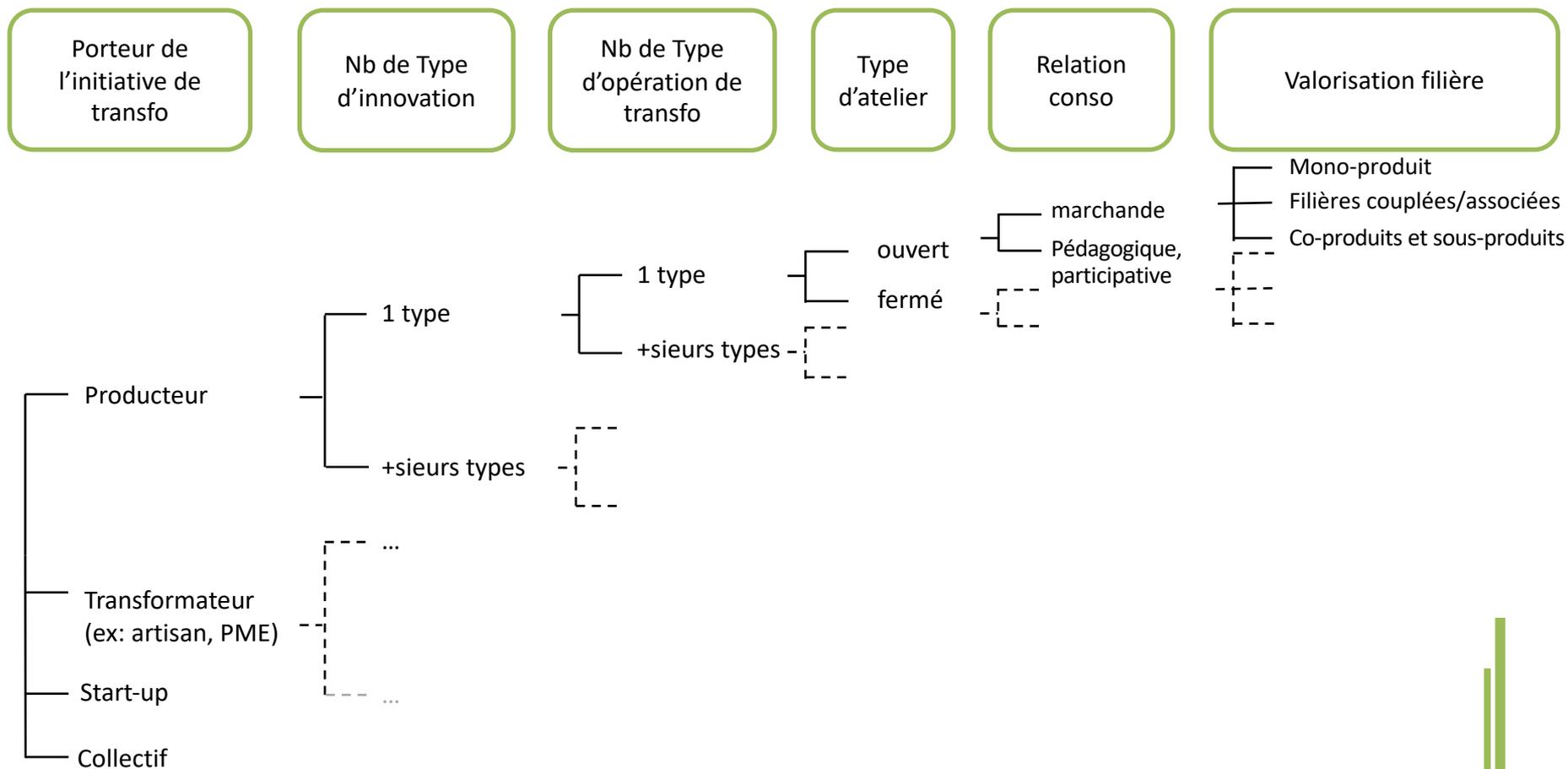
## Critères utiles à l'étude

- Préoccupation d'intérêt (protéines végétales, F&L, céréales)
- Localisation de l'activité (urbain/rural)
- Initiative locale proche

➔ Réflexion autour d'une **typologie**

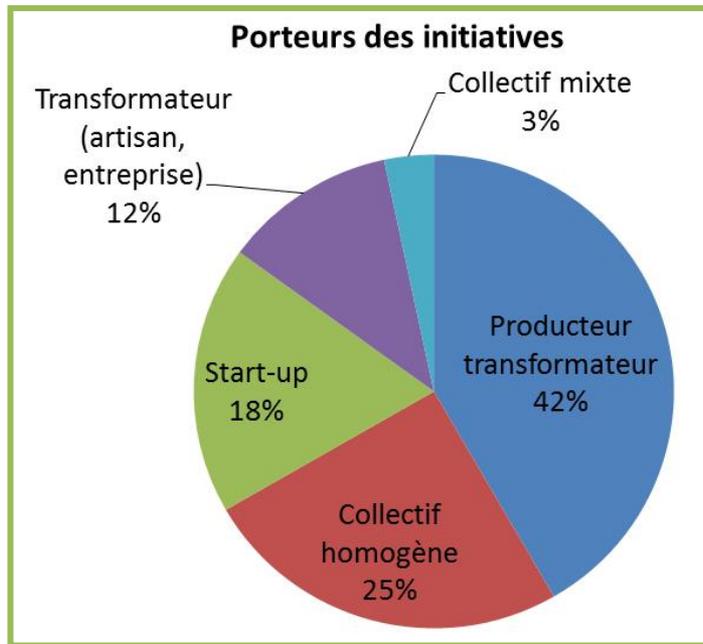
# Caractérisation des initiatives

➔ Réflexion autour d'une typologie



# Recensement des initiatives

- 60 initiatives répertoriées et classifiées dans la BD



- ➔ **85%** des initiatives auraient une **motivation environnementale**
- ➔ **11 initiatives** auraient une **motivation nutrition santé**
- ➔ **15 initiatives** sont caractérisées par une **relation pédagogique et/ou participative avec le conso**

Innovations	Produit	Formulation	Procédé	Equipement	Orga
Produit	<b>9</b>	1	1	0	3
Formulation		<b>35</b>	3	0	14
Procédé			<b>7</b>	1	3
Equipement				<b>1</b>	0
Organisation					<b>32</b>

# Etudes de cas

- Focus Occitanie, PACA, Auvergne-Rhône-Alpes
- Transformation végétale, céréales et légumineuses

Initiatives innovantes basées sur une **motivation sociale et environnementale**, instaurant une **relation forte avec le consommateur**

- Local en Bocal
- La méjanette

Innovations **formulation/produit**, avec une **motivation nutrition-santé**

- Fwee
- Il était un Fruit
- Petit épeautre, Renaud Suquet
- Légumes lacto-fermentés

- Nomad'Yo

Initiatives de **relocalisation portée par des artisans transformateurs**

- D'Aqui
- Balsamerie la clandestine

Innovation **équipement** portée par un **collectif**

- Brosse à grain ou épiéreuse (atelier paysan)

# Programme d'activités février-mars

## **1/02 : forum « Innovation et Alimentation durable »**

- **10 Etudes de cas prévues d'ici le 20 février.**
  - Retranscription des entretiens
  - Création d'une « fiche projet » par initiative
- **Base de Données à enrichir et compléter**
- **Restitution aux acteurs du RMT et chercheurs intéressés avant fin mars**
- **Montages de projets en cours**